

### 大阪名物のシュークリームは、

### 南蛮窯に一目惚れして誕生

### 自家焙煎珈琲 濱田屋 濱田 叔子さん

現役の橋としては、大阪市内最古の橋である本町橋。ルネサンス風のデザインを持つ石造りの橋脚が美しい現在の橋は、大正2年(1913)5月に架け換えられたもので、当時の大阪を偲ぶことができます。橋のたもとに、1986年にオープンした「自家焙煎珈琲 濱田屋」があります。四季折々の川辺の自然を愛でることが出来る、濱田屋の珈琲とシュークリームは、知る人ぞ知る大阪名物の一つです。珈琲とシュークリーム誕生のヒミツをオーナーの濱田叔子さんに伺いました。



#### 珈琲への挑戦

「珈琲に出会ってから約40年、この地に店舗を構えて23年。最初は、カレー屋でもやろうと思っていたんです。食後に珈琲でも提供できたら・・・と簡単に考えていたのですが、珈琲は奥が深く、納得の行くものを出さなかつた。生来、凝り性で負けず嫌い。いろいろなコーヒー豆を取り寄せブレンドしたり、焙煎も人には任せられないと、自宅のオーブンで焼いたりしました。自分の舌を信じて繰り返して挑戦しました」とオーナーの濱田叔子さん。現在、関西ではマイルドな「サントス」をベースにしたお店が多い中、「コロンビア」をベースにしたブレンドが濱田屋の特徴となりました。通年を通して自家焙煎の珈琲を仕入れてきたが、通常のオーブンでは、思うような商品は出来ませんでした。そんな時、偶然入った店内で手作りされるスイーツ

#### 窯の購入

濱田屋のシュークリームは、パリパリとしたシュー皮。パニャーンスがたっぷり入っています。閉店を待たずに売切れてしまうこともある人気商品です。開店して10年経った頃、珈琲に最適なスイーツとして考えたのが、老若男女に好まれるシュークリームでした。閉店後、自宅でシュークリームの試作に約1年間費やしましたが、通常のオーブンでは、思うような商品は出来ませんでした。そんな時、偶然入った店内で手作りされるスイーツ

自家焙煎珈琲 濱田屋



通年を通して自家焙煎の珈琲



店内で手作りされるスイーツ



「とにかく感動と安らぎをお客様に提供したい、という気持ちで40年間がむしやうに走ってきた」という濱田さんの言葉を伺い、一つのことをやり遂げる情熱と強い意志を感じます。あくせくした毎日に疲れたら、珈琲とシュークリーム、そして濱田さんの笑顔に出会う為、自家焙煎珈琲 濱田屋を訪れたいと思いました。

大阪市中央区本町1丁目1-3 本町橋西ビル1F  
TEL 06-6262-0688  
営業時間 午前8時～午後7時半(休日 日曜日・祝日)  
http://www.hamadaya.ne.jp/

#### ※御堂筋新聞読者特典

珈琲とシュークリームをご注文いただくと、合計金額から50円オフ。御堂筋新聞を見ました、とお伝えください。



#### メニュー

- はまだやブレンドコーヒー 350円
- ブラジル・サントス 400円
- ブルーマウンテン 550円
- シュークリーム カスタード 180円
- シュークリーム コーヒー 200円
- エクレーア 250円
- 他 フードメニューもあります。

## 野菜の気持ち

三月、弥生の声を聞くと、高橋恒史さんに春野菜についてお話を伺いました。

#### 春野菜の特徴と選び方

冬野菜に比べて生育期間が短いため、繊維質が柔らかく、苦みがあります。温度により一斉に芽を出すため、傷むのも早く、購入する際は葉が鮮やかな黄緑色に留まらず、目と心を和ませてください。一気に芽の息吹を届けられているように。

#### 調理に際しての注意

大阪中央卸売市場にある大果大阪青果株式会社。瑞々しさを味わえるのが春野菜の特徴。茹でる時は

#### 今月のオススメ野菜

##### 菜の花

栄養価も高く、カルシウムは、ほうれん草の約3倍。サツと茹で、おひたしにして食べるのがオススメです。

##### 分葱

ネギの変種です。実を結ばず、株分けして増えるので、この名があるそうです。軟らかく独特の香りとぬめりがあり、雑祭りの時期になると思い出す野菜です。

##### 春キャベツ

近年、キャベツは一年中出回っていますが、春キャベツは、特にシャキシャキと柔らかく、サラダなど、もちろんなままでいただきます。



12月に植えた玉ねぎが育っています。5月収穫予定です。(左下)とう虫も陽気に誘われ出てきました。(2009年2月11日撮影)

### 掲載広告募集中

御堂筋新聞は、御堂筋周辺のビジネス街で働く、幅広い層の方々に支持されています。読み記事を中心に、楽しく役に立つ情報を発信するタウン紙を目指しています。

- 企業・店舗
  - 新製品の発表
  - イメージアップ広告
  - 新規オープン告知
  - スタッフ紹介
- サークル・個人
  - 会員募集
  - イベントの告知
  - 個人のPR
  - 写真や絵画の作品発表 など

・バナー広告も募集しています。料金等はお問い合わせください。

株式会社ファッションビジネス『御堂筋新聞』  
TEL 06-6260-0071 FAX 06-6260-0037  
E-mail: staff@mido-suji.com \*

※広告の目的、内容によっては掲載をお断りする場合があります。

### チラシの折込み募集

## 折込サービス始めました！

街頭にて配布する際、御堂筋新聞に折り込み、直接読者に配布いたします。

サイズ、価格はお相談ください